ГОСТ 1935—55

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО-БАРАНИНА И КОЗЛЯТИНА — В ТУШАХ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.517:006.354 Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МЯСО-БАРАНИНА И КОЗЛЯТИНА — В ТУШАХ

Технические условия

ГОСТ 1935—55

Meat-mutton and goat's meat in carcasses. Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1141, 92 1142, 92 1143, 92 1151, 92 1152, 92 1153

Дата введения 01.10.55

Настоящий стандарт распространяется на мясо-баранину и козлятину в тушах, предназначенные для розничной торговли, сети общественного питания и промышленной переработки на пищевые цели.

Коды ОКП приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Мясо-баранина и козлятина должны быть выработаны в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2. Мясо-баранину и козлятину подразделяют на:

а) остывшее — подвергшееся после разделки туш охлаждению до температуры не выше 12 °С; поверхность мяса имеет корочку подсыхания;

б) охлажденное — подвергшееся после разделки туш охлаждению до температуры в толще мышц у костей от 0 до плюс 4 °С; поверхность мяса-баранины и козлятины неувлажненная; мышцы упругие;

в) замороженное — подвергшееся замораживанию до температуры не выше минус 8 °С в толще мышц бедра.

1, 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

3. По упитанности мясо-баранину и козлятину подразделяют на первую и вторую категории в соответствии с требованиями таблицы.

Категория мяса — баранины и козлятины	Характеристика (низшие пределы)
1. Мясо-баранина и козлятина первой категории	Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков в области спины и холки слегка выступают, подкожный жир покрывает тонким слоем тушу на спине и слегка на пояснице, на ребрах, в области крестца и таза допускаются просветы
2. Мясо-баранина и козлятина второй категории	Мышцы развиты слабо, кости заметно выступают, на поверхности туши местами имеются незначительные жировые отложения в виде тонкого слоя, которые могут и отсутствовать

Примечание. Мясо-баранину или козлятину, имеющую показатели по упитанности ниже требований, установленных настоящим стандартом, относят к тощей.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Стандартинформ, 2006

4. Мясо-баранину и козлятину выпускают в реализацию целыми тушами с хвостами (за исключением курдючных овец), отделенными ножками (без цевок и путового сустава), с наличием внутри туш почек и околопочечного жира.

Примечание. К выпуску для реализации допускаются бараньи и козьи туши без хвостов, почек и околопочечного жира.

5. На тушах, выпускаемых в реализацию, промышленную переработку или хранение, не допускается наличие остатков внутренних органов, сгустков крови, бахромок, загрязнения.

На замороженных тушах, кроме того, не допускается наличие льда и снега.

6. Туши не должны иметь повреждений поверхности, кровоподтеков, побитостей. Допускается наличие зачисток и срывов подкожного жира на площади, не превышающей 10% поверхности туши.

Примечание. Категория упитанности мяса-баранины и козлятины с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 10% всей поверхности, устанавливается в соответствии с упитанностью убойного животного.

7. Не допускается к выпуску для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели:

а) мясо-баранина и козлятина тощее;

б) мясо-баранина и козлятина, замороженное более одного раза;

в) мясо-баранина и козлятина свежее, не изменившее цвет в области шеи (потемневшее);

г) мясо-баранина и козлятина с зачистками и срывами подкожного жира, превышающими 10% поверхности туши.

Примечание. Допускается к использованию на предприятиях общественного питания мясо-баранина и козлятина, перечисленное в подпунктах в) и г).

4—7. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

7а. Содержание токсичных элементов, микротоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов в баранине и козлятине не должно превышать допустимых уровней, установленных «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов»* Минздрава СССР.

7б. Требования к упаковке, маркировке, качеству баранины и козлятины должны соответствовать требованиям договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

По требованию Государственной комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам показатели качества импортируемой баранины и козлятины могут изменяться в договоре (контракте) внешнеэкономической организацией.

7а, 7б. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

8. Мясо-баранину и козлятину принимают партиями. Под партией понимают любое количество мяса-баранины или козлятины одной категории упитанности, одного вида термической обработки, оформленное одним ветеринарным свидетельством и одним удостоверением о качестве установленной формы, предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

9. На мясо-баранину и козлятину для местной реализации или промышленной переработки в местах производства и хранения предприятие выдает удостоверение о качестве или ставит соответствующий штамп на товарно-транспортной накладной.

10. Контролю по категориям упитанности и технологической обработке подвергают все мясо-баранину и козлятину в партии.

8—10. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

10а. Контроль содержания токсичных элементов, микротоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, нитрозаминов, пестицидов проводят в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

11. Для измерения температуры мяса-баранины и козлятины от каждой партии отбирают не менее четырех туш. При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторное испытание на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

12. **(Исключен, Изм. № 2).**

2а. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

13а. Определение массы мяса-баранины и козлятины проводят путем группового взвешивания на весах с допускаемой погрешностью не более 0,1%.

13б. **Определение температуры**

13б.1. Аппаратура

Термометр стеклянный жидкостный (нертутный) по ГОСТ 28498, вмонтированный в металлическую оправу.

Измеритель температуры полупроводниковый (ПИТ).

13в. **Проведение испытаний**

13в.1. Температуру мяса-баранины и козлятины измеряют в толще мышц бедренной части туши.

За результат испытаний принимают среднеарифметическое значение измерений.

13а—13в.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

13г. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, микотоксинов, антибиотиков, гормональных препаратов, пестицидов, нитрозаминов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

13. При возникновении разногласий в определении свежести мяса-баранины или козлятины отбор образцов и методы испытаний проводят по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392 и ГОСТ 19496. Бактериологические исследования мяса-баранины и козлятины проводят по ГОСТ 21237.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

14. Клеймение мяса-баранины и козлятины проводят в соответствии с правилами по клеймению мяса, утвержденными в установленном порядке.

На клейме должно быть указано сокращенное наименование республики, номер предприятия и слово «ветосмотр».

Категории упитанности мяса-баранины и козлятины обозначают:

первую — круглым клеймом диаметром 40 мм;

вторую — квадратным клеймом размером сторон 40 мм;

тощую — треугольным клеймом размером сторон 45 ×50 ×50 мм.

На тушах мяса-козлятины первой и второй категорий и тощей справа от каждого клейма ставят оттиск буквы К высотой 20 мм.

Мясо-баранина и козлятина, перечисленные в п. 7 г), клеймят на лопаточной части одним клеймом, соответствующим категории мяса-баранины или козлятины, а справа от клейма ставят оттиск букв ПП высотой 30 мм.

Упаковывание мяса-баранины и козлятины, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, проводят по ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

14а. Реализация баранины и козлятины в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта (белок, жир, калорийность).

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

15. Транспортирование мяса-баранины и козлятины проводят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

16. Баранину и козлятину хранят в соответствии с правилами по хранению мяса и мясных продуктов, утвержденными в установленном порядке.

Параметры воздуха в камере хранения и предельные сроки хранения баранины и козлятины охлажденной и замороженной приведены в таблице.

Вид термического состояния	Параметры воздуха в камере хранения		Предельный срок хранения, не более, с включением транспортирования
	Температура, °С	Относительная влажность, %, не менее	
Баранина и козлятина в тушах, охлажденная подвесом	—1	85	12 сут
Баранина и козлятина в тушах замороженная	—12	95—98	6 мес
	—18	95—98	10 мес
	—20	95—98	11 мес
	—25	95—98	12 мес

(Измененная редакция, Изм. № 3).

17. **(Исключен, Изм. № 3).**

18. В зимний период, в случае отсутствия охлаждаемых площадей (за исключением южных районов СССР), допускается хранение замороженного мяса-баранины и козлятины в неохлаждаемых складах с обязательным покрытием штабелей мяса (брезентами, парусиной, рогожами или соломенными матами) и с соблюдением установленных ветеринарных и санитарных правил.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

19. **(Исключен, Изм. № 3).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП	Наименование продукции	Код ОКП
Баранина I категории	92 1141	Козлятина I категории	92 1151
остывшая	92 1141 1112	остывшая	92 1151 1112
охлажденная	92 1141 1113	охлажденная	92 1151 1113
мороженая	92 1141 1114	мороженая	92 1151 1114
Баранина II категории	92 1142	Козлятина II категории	92 1152
остывшая	92 1142 1112	остывшая	92 1152 1112
охлажденная	92 1142 1113	охлажденная	92 1152 1113
мороженая	92 1142 1114	мороженая	92 1152 1114
Баранина тощая	92 1143	Козлятина тощая	92 1153
остывшая	92 1143 1112	остывшая	92 1153 1112
охлажденная	92 1143 1113	охлажденная	92 1153 1113
мороженая	92 1143 1114	мороженая	92 1153 1114

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством промышленности мясных и молочных продуктов СССР и Министерством торговли СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 20.07.55

3. ВЗАМЕН ГОСТ 1935—42

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7269—79	13
ГОСТ 15846—2002	14
ГОСТ 19496—93	13
ГОСТ 21237—75	13
ГОСТ 23392—78	13
ГОСТ 26927—86	13г
ГОСТ 26930—86	13г
ГОСТ 26932—86	13г
ГОСТ 26933—86	13г
ГОСТ 28498—90	13б.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ (август 2006 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в мае 1978 г., марте 1986 г., июле 1990 г. (ИУС 5—78, 6—86, 11—90)

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *И.И. Гавришук*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 14.08.2006. Формат 60 x $84^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,50. Тираж 180 экз. Зак. 561. С 3145.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru